MICROPAPER

micro-perforated baking paper

Martellato

MICROPAPER
Let your creations breathe

THE FIRST MICRO-PERFORATED BAKING PAPER

Micropaper is the new micro-perforated baking paper, developed from an idea of **Master Pastry Chef Giuseppe Gagliardi**. Ideal for baking all leavened doughs, as well as cream puffs, shortcrust pastry, biscuits, puff pastry and meringues, it guarantees **perfect baking in less time** than traditional baking paper.

Micropaper *è la nuova carta forno microforata, sviluppata grazie a un'idea del* ***Maestro Pasticcere Giuseppe Gagliardi****. Ideale per la cottura di tutte le paste lievitate, è perfetta per cucinare anche bignè, pasta frolla, biscotti, pasta sfoglia e meringhe, garantisce una* ***cottura perfetta in minor tempo*** *rispetto alla carta da forno tradizionale.*

SUPERIOR QUALITY in LESS TIME

Thanks to the micro-perforation, steam escapes faster during baking. This ensures a better airflow, which also cools the products faster than with conventional baking paper.

La microforatura, consente al vapore acqueo di fuoriuscire più velocemente durante la cottura e garantisce un miglior passaggio dell'aria, che raffredda anche i prodotti più velocemente rispetto alla carta forno tradizionale.

MICROPAPER IS IDEAL FOR BAKING

- Cream puff
  Bignè
- Puff pastry
  Pasta sfoglia
- Shortcrust pastry
  Pasta frolla
- Brisèe pastry
  Pasta brisèe
- Bread
  Pane
- Pizza
  Pizza
- Focaccia bread
  Focacce
- Crumble and streusel
  Crumble e streusel
- Biscuits
  Biscotti
- Fonsage tart
  Fonsage tart
- Leavened doughs
  Paste lievitate
- Leavened puff pastries
  Paste lievitate sfogliate

FASTER BAKING

FASTER CHILLING

UNIFORM & FLOW

ENERGY SAVING

8-10% ENERGY & TIME SAVING
Risparmio di tempo & energia

Watch the VIDEO

BAKE BETTER & SAVE TIME
sheets/*fogli*
59,2 x 39,2 cm

Micropaper

sheet size / *misura foglio*: 59,2 x 39,2 cm
Pack 200 pcs

51MP6040

FOLDMICROPAPER

Martellato

FLYER
PAP 22
PAPER coll.
Racc. CARTA